ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (73) декабрь 2006

журнал для тех, кто любит готовить












www.gastromag.ru

■ салат из грейпфрутов и гребешков ■ салат из фиников и мандаринов ■ фаршированная щука ■ суп из морепродуктоа ■ мясо по-суздальски ■ свинина в ореховой корочке ■ пирог «кокки-ликки» ■ салат из морепродуктов ■ баранья нога в ароматных специях ■ тодди бренди ■ марципановое «полено» ■ имбирные пряники ■ десерт из консервированных персиков ■ горячий творожный десерт ■ двухцветный сливочный торт с мандаринами и миндалем


SAMSUNG

Поставщик продуктов для съемки торговые центры METRO

METRO Cash & Carry

Дорогие друзья!

Еще один год подходит к концу, и пора подумать о новогодних праздниках. Чтобы вы могли заранее выбрать, чем украсить праздничный стол, мы решили посвятить этому оба декабрьских номера «Школы гастронома». Советуем вам обратить внимание и на наш новый журнал «Коллекция рецептов». Вы найдете много интересных идей в выпусках, посвященных шоколаду (в продаже с 20 ноября) и рождественской птице (в продаже с 18 декабря).

Желаем удачи.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- блюда, приготовленные с продуктами Santa Maria

содержание

салат из грейпфрутов и гребешков

ЧТО НУЖНО:

- **2** больших грейпфрута
- **10–12** морских гребешков с икрой
- **0,5** пучка салата «дубовый лист»

Для заправки:

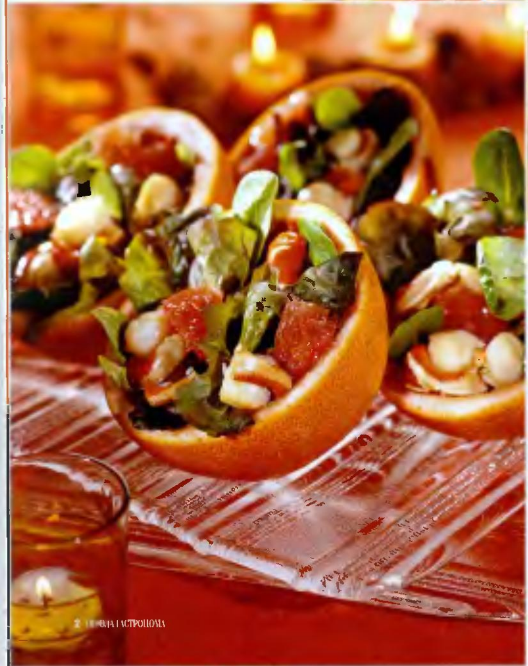
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **1** зубчик чеснока
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 20 мин
Порций: 4
1 порция: 384,2 ккал
белки – 45,9 г, жиры – 19,2 г, углеводы – 6,5 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Салат разобрать на листья, вымыть и обсушить бумажными салфетками. Грейпфруты вымыть. Сверху и снизу каждого плода сделать по небольшому срезу. Затем разрезать грейпфруты по диагонали. Аккуратно вынуть мякоть, из мякоти одного плода выжать сок. Мякоть второго грейпфрута очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками.

2 В небольшой кастрюле вскипятить подсоленную воду. Положить в нее гребешки, варить 4 мин. Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой.

3 Чеснок очистить, измельчить. Смешать сок грейпфрута с оливковым маслом и чесноком. Посолить, поперчить по вкусу.

Положить в половинки грейпфрутов в произвольном порядке салатные листья, гребешки и нарезанную мякоть. Полить заправкой.



салат из фиников и мандаринов

ЧТО НУЖНО:

- **3** мандарина
- **10** фиников без косточек
- **1** яблоко
- **200 мл** сока грейпфрута
- **50 мл** воды
- кусочек корня имбиря длиной 2 см
- небольшой пучок мяты

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 2
1 порция: 216,3 ккал
белки – 2,2 г, жиры – 0,3 г, углеводы – 51,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мандарины очистить от кожуры и косточек, мякоть нарезать крупными кубиками. Финики нарезать кружками. Яблоко очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Нарезать яблоко тонкими дольками. Имбирь очистить и измельчить. Мяту вымыть, обсушить.

2 В небольшой сковороде вскипятить воду, добавить имбирь и проварить 5 мин. Влить грейпфрутовый сок.

3 Добавить мяту. Уменьшить огонь и готовить 10 мин. Процедить.

Смешать в салатнице мандарины, финики и яблоко. Заправить мятно-имбирным соусом.



1



2



3



СПОНСОР РЕЦЕПТА

Maestro de Oliva

фаршированная щука



ЧТО НУЖНО:

- **1** щука весом 1–1,5 кг
- **1** **банка оливок без косточек Maestro de Oliva**
- **1** пучок укропа
- **1** пучок петрушки
- **1** пучок зеленого лука
- **4–5** зубчиков чеснока
- **400 г** белого хлеба
- **2** стакана молока
- **2** яйца
- • соль, перец по вкусу
- • растительное масло

Время приготовления: 2 часа
Порций 10–12
1 порция 286,4 ккал
белки – 24,4 г, жиры – 10,4 г, углеводы – 23,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Щуку вымыть, очистить от чешуи. Вырезать жабры. Сделать с двух сторон надрез вдоль жаберных костей. Полоска кожи, соединяющая спинку с головой рыбы, должна остаться нетронутой.

2 Отогнуть голову рыбы назад и, помогая себе небольшим острым ножом, отделить кожу от мяса.

3 Плавники отрезать изнутри ножницами. Не доходя до хвоста 2–2,5 см, отсечь очищенное от кожи мясо. Таким образом, должна получиться шкурка рыбы с головой, хвостом и плавниками. Расправить ее и отложить.

4 Из тушки удалить внутренности, хребтовую и реберные кости. Мясо промыть и нарезать кусками, удаляя большие косточки. С хлеба срезать корку, мякоть замочить в молоке. Поместить в чашу блендера куски рыбы, слегка отжатый хлеб и яйцо. Измельчить в пюре.

5 Зелень вымыть и нашинковать, чеснок очистить и измельчить. Оливки откинуть на сито. Нарезать кружками. Добавить в фарш зелень, чеснок и оливки, посолить, поперчить. Перемешать.

6 Наполнить фаршем кондитерский мешок. Наполнить подготовленную кожу щуки. Разогреть духовку до 200 °C. Противень смазать растительным маслом. Поместить на противень щуку брюшком вниз. Придать ей нужную форму. Смазать яйцом и запекать 1 ч 15 мин.

Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

КСТАТИ

Оливки торговой марки Maestro de Oliva отличаются высоким качеством и разнообразием. В продаже всегда есть большой выбор закусочных оливок, фаршированных сладким красным перцем, анчоусами, лимонами и т.д. Кроме того, плоды всегда тщательно подобраны по размеру.





суп из морепродуктов



ЧТО НУЖНО:

- **200 г** филе морского окуня
- **200 г** очищенных креветок
- **200 г** мидий
- **1** стебель черешкового сельдерея
- **2** картофелины
- **1** сладкий перец
- **1** луковица
- **2** лавровых листа
- **1 л** сливок жирностью 10%
- **2–3** пера зеленого лука
- **2–3** веточки петрушки
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 45 мин
Порций: 4
1 порция: 368,5 ккал
белки – 30,0 г, жиры – 18,4 г, углеводы – 20,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу, креветки и мидии вымыть. Рыбу нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить и нарезать маленькими кубиками. Лук и сельдерей очистить, измельчить. Перец вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками. Зелень вымыть, обсушить, измельчить.

2 В кастрюле разогреть вместе сливочное и растительное масло. Обжарить на несильном огне лук, сельдерей и перец, 7 мин. Добавить картофель и жарить 10 мин. на среднем огне.

3 Вскипятить 1 л воды. Добавить в кастрюлю с овощами креветки и мидии, готовить 3 мин. Влить горячую воду.

4 Положить в суп кусочки рыбы, варить все вместе 10 мин.

5 Сливки подогреть и влить в кастрюлю, посолить, поперчить. Довести до кипения, но не кипятить. Уменьшить огонь до минимума.

6 Добавить в суп зелень и готовить на слабом огне под крышкой 10 мин.

КСТАТИ

Растительное масло – это основа вашего кулинарного творчества. Подсолнечное масло IDEAL – натуральное чистое и богатое витамином Е – прекрасно подходит для приготовления любых блюд. Масло IDEAL подчеркнет естественный вкус продуктов и поможет сохранить все их полезные свойства.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
zepter INTERNATIONAL
HOME ART
ЭДЕН от Zepter

мясо по-суздальски



ЧТО НУЖНО:

- **700 г** говяжьей грудинки
- **1** морковка
- **1** луковица
- **2** корня петрушки
- **1 ч. л.** тертого хрена
- **200 г** сметаны
- **100 мл** белого сухого вина
- соль, перец по вкусу

Для гарнира:

- **1** стакан гречки
- **0,5** стакана воды

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 478,7 ккал
белки – 42,1 г, жиры – 18,0 г, углеводы – 37,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, обсушить и натереть солью и перцем.

2 Морковь и корни петрушки очистить, нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полукольцами. В **кастрюлю Zepter** положить половину овощей, мясо и оставшиеся овощи.

3 Влить в кастрюлю белое вино и сметану.

4 Закрыть **комби-миской Zepter**, поставить на плиту и нагревать 20 мин на среднем режиме нагрева так, чтобы стрелка термоконтроллера находилась в середине зеленого сектора.

5 **Приготовить гарнир.** Крупу промыть, высыпать в **кастрюлю Zepter**, залить кипящей водой, добавить соль. Закрыть крышкой.

6 Поставить кастрюлю с гречкой на комби-миску. Готовить еще 10 мин. Термоаккумулирующее дно кастрюли создаст за счет накопленного тепла эффект русской печи, благодаря чему каша будет томиться.

Готовое мясо нарезать на порционные куски. Подавать с овощами и гречкой.

КСТАТИ

*** Благодаря специальной конструкции посуды Zepter и термоаккумулирующему дну влагосодержащие продукты можно готовить в ней без воды и в щадящем режиме. А это способствует сохранению питательных веществ и витаминов.**

*** В Zepter-системе из нескольких ярусов можно готовить одновременно несколько блюд или ингредиентов одного блюда, что экономит время и электроэнергию.**





свинина в ореховой корочке М≈



ЧТО НУЖНО:

- **4 кг** свиной корейки без кости
- **1 ч. л.** черного перца горошком
- **2** луковицы
- **1** стебель черешкового сельдерея
- **150 мл** оливкового масла
- **300 г** ореховой смеси
- **1** пучок петрушки
- **1** пучок укропа
- **1** пучок тимьяна
- **1** острый перчик
- **5** зубчиков чеснока
- **50 мл** сливок
- • соль по вкусу

Время подготовки: 1 час 15 мин.
Время приготовления: 1 час 45 мин
Порций: 20
1 порция: 941,8 ккал
белки – 31,1 г, жиры – 89,4 г, углеводы – 3,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Корейку вымыть и обсушить. Через каждые 2–2,5 см сделать на мясе глубокие поперечные надрезы.

2 Горошины перца раздавить. Сельдерей вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, нарезать полукольцами. Поместить корейку в глубокую форму, присыпать сельдереем, луком и перцем, влить 100 мл оливкового масла. Оставить на 1 ч.

3 Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена. Измельчить в блендере орехи, зелень, чеснок и перец.

4 Добавить к получившейся смеси сливки и оставшееся масло, посолить по вкусу, перемешать.

5 Обмазать этой смесью корейку со всех сторон.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Корейку завернуть в фольгу, положить на решетку и запекать 1 час 40 мин. За 20 мин до готовности разрезать и раскрыть фольгу сверху, чтобы мясо подрумянилось.

СОВЕТ

Это сытное блюдо лучше всего подать с легким гарниром. Например, с маринованными овощами или фруктами. Очень неплохо свиная корейка будет выглядеть и в обрамлении чуть обжаренных кружков апельсинов или ананасов.



ПИРОГ «КОККИ-ЛИККИ»



ЧТО НУЖНО:

6	филе куриной грудки
75 г	сливочного масла
2	зубчика чеснока
3 ст. л.	муки
500 мл	молока
140 мл	сливок жирностью 35%
5	стеблей лука-порея, только белая часть
250 г	готового слоеного теста
•	соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин
Порции: 6
1 порция: 541,8 ккал
белки – 31,0 г, жиры – 32,1 г, углеводы – 32,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить и измельчить. Порей тщательно промыть, обсушить и нарезать тонкими кольцами. Куриное филе вымыть, нарезать небольшими кусочками. Растопить в сковороде сливочное масло, добавить чеснок и готовить на слабом огне, 1 мин. Всыпать муку, тщательно перемешать.

2 Снять сковороду с огня и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко. Размешать, разминая комки, до получения однородной массы. Вернуть сковороду на слабый огонь и готовить, помешивая, пока соус не загустеет, 3–4 мин.

3 Добавить в соус кусочки курицы, влить сливки. Посолить, поперчить, перемешать. Готовить на небольшом огне 15 мин, накрыв крышкой.

4 Добавить порей, тщательно перемешать и сразу же снять с огня.

5 Переложить получившуюся смесь в форму для запекания. Слоеное тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в тонкий пласт, затем нарезать полосками шириной 2,5 см.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Уложить полоски теста на форму так, чтобы они заходили краями друг на друга. Свешивающиеся концы полосок отрезать. Поставить форму в духовку и запекать 40 мин.

Подавать горячим.

КСТАТИ

В одном из номеров «Школы гастронома» мы давали рецепт супа «кокки-ликки». В Шотландии очень популярен, особенно на Рождество, пирог с таким же названием. Основные ингредиенты этого пирога такие же, как и в супе, – курица «кокки» и лук-порей «ликки».

INVERTER

ИНВЕРТОРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Steam PLUS

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ

Продукты, с легким паром!





Обычная микроволновая печь часто пересу[illegible]. [illegible] новую инверторную паровую печь Panasonic. [illegible] действию пара и микроволн продукты мень[illegible] от объем. Блюдо больше не нужно покрыва[illegible]

В инверторной паровой печи Pa[illegible], вы [illegible] [illegible]ить еще больше вкусных блюд.

[illegible] печи [illegible] [illegible]то вы можете поставить на нее [illegible] самоочистки! Инверторная паровая печь Panasonic [illegible]

ВНИМАНИЕ! КОНКУРС! КУПИВ МУЛЬТИВАРКУ, ХЛЕБОПЕЧКУ ИЛИ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ И ПРИНЯВ УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ С 15.10.2006 Г. ПО 7.01.2007 Г., ВЫ СМОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ КУЛИНАРНУЮ КНИГУ. ПОДРОБНОСТИ НА САЙТЕ **http://cooking.panasonic.ru**

Реклама

Panasonic
ideas for life

www.panasonic.ru
Информационный центр Panasonic:
для Москвы: (495) 725-05-65, для регионов РФ: 8-800-200-21-00*
*звонок бесплатный



салат из морепродуктов

Время приготовления: 18 мин.
Порций: 4
1 порция: 198 ккал
белки – 19,5 г, жиры – 10,8 г, углеводы – 5,7 г

ЧТО НУЖНО:

400 г	смеси морепродуктов (креветки, мидии, каракатицы)
2	стебля черешкового сельдерея
1	киви
2	зубчика чеснока
1 ст. л.	лимонного сока
150 мл	белого сухого вина
1	пучок петрушки
1	кочан салата-латука
2 ст. л.	оливкового масла
1 ч. л.	приправы **Seafood&Fish Santa Maria**

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морепродукты вымыть, обсушить. Сельдерей вымыть и нарезать поперек тонкими кольцами. Чеснок очистить, нарезать пластинками. Киви очистить, нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Салат разобрать на листья, крупно нарвать руками.

2 Разогреть в сковороде 1 ст. л. оливкового масла. Обжарить морепродукты 2 мин. Добавить приправу **Seafood&Fish Santa Maria**. Влить вино и готовить на сильном огне еще 2 мин. Переложить в салатницу.
На отдельной сковороде обжарить в оставшемся масле киви, чеснок и сельдерей, 3 мин. Выложить в салатницу с морепродуктами. Добавить зелень и салат-латук, перемешать.





КСТАТИ
В состав приправы Seafood&Fish Santa Maria входят несколько видов перца, шафран, укроп, фенхель, томаты, чеснок и соль.





баранья нога в ароматных специях

ЧТО НУЖНО:

- **1** баранья нога весом 3,5–4 кг
- **2** стакана натурального йогурта
- **2 ст. л.** лимонного сока
- **3** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** тертой цедры лайма
- **1 ст. л.** тертого свежего корня имбиря
- **2 ч. л.** соли
- **1,5 ч. л.** молотой паприки **Santa Maria**
- **1,5 ч. л.** молотого кориандра
- **1 ч. л.** молотого кумина
- **1 ч. л.** молотой зиры
- **0,5 ч. л.** молотого кардамона
- **0,5 ч. л.** сухой горчицы
- **0,5 ч. л.** молотого кайенского перца **Santa Maria**
- **2** бутона гвоздики **Santa Maria**
- • молотая корица на кончике ножа

Время подготовки: 12 часов
Время приготовления: 2 часа
Порций: 10–12
1 порция: 619,4 ккал
белки – 52,5 г, жиры – 44,4 г, углеводы – 2,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баранью ногу тщательно вымыть, промокнуть бумажными салфетками. Острым ножом срезать жир.

2 Развести в 1 стакане йогурта лимонный сок. Залить этим маринадом баранину, накрыть и поставить в холодильник на 10–12 ч.

3 На следующий день маринад слить. Чеснок очистить и мелко нарезать, поместить в ступку, добавить цедру лайма, имбирь, гвоздику, горчицу и соль. Тщательно растолочь пестиком. Влить оставшийся йогурт, перемешать.

4 Добавить кориандр, кумин, зиру, кардамон, кайенский перец и паприку. Еще раз перемешать.

5 Разогреть духовку до 200 °C. Ногу обмазать со всех сторон получившейся смесью специй.

6 На дно глубокой формы поместить решетку. Положить на нее ногу, накрыть листом фольги. Поставить форму в духовку. Запекать 1 ч 30 мин. Выключить духовку, снять фольгу, мясо оставить в духовке еще на 20–30 мин.

КСТАТИ

В коллекции приправ и специй Santa Maria есть практически все необходимые для приготовления этого блюда ингредиенты. Кроме того, можно воспользоваться уже готовой приправой для блюд из мяса.





тодди бренди

ЧТО НУЖНО:

- **40 мл** бренди
- **30 мл** меда
- **110 мл** кипятка
- **1** кружок лимона
- **1** кружок апельсина
- молотая гвоздика, корица, мускатный орех по вкусу
- щепотка ванильного сахара

Время приготовления. 10 мин.
Порций 2
1 порция 188,8 ккал
белки – 0,2 г, жиры – 0 г, углеводы – 40,0 г



1



2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В жаростойкий бокал добавить все ингредиенты кроме воды. Размешать

2 Прогреть бокал над паром затем влить кипяток



КСТАТИ
Аромат и вкус корицы всегда ассоциируются с праздниками, особенно с Новым годом.



С 1 ОКТЯБРЯ 2006 года
по 15 ЯНВАРЯ 2007 года
Calvé
приготовил подарки!
Соберите логотипы с лицевой стороны пачек от любой продукции Calve и выберите себе подарок в нашем каталоге!
Calvé 20 логотипов
Стеклянная салатница
PYREX
Calvé 40 логотипов
мощность 950 Вт
Тостер
PHILIPS
Calvé 3 логотипа
Книжка с рецептами на магните
Calvé 7 логотипов
Магнитная рамка для фотографий 10x15см на холодильник
Calvé 60 логотипов
Блендер
- 2 режима
PHILIPS
Подарки Вы можете получить в Центрах Выдачи Призов (с 20.10 06 по 15.01.2007) в городах:
Если Вы не нашли своего города в списке, тогда отправляйте логотипы
119146, Москва, а/я Calve
Ваш подарок Вы получите по почте!
УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ!
8-800-200 60 51
Реклама



марципановое «полено»



ЧТО НУЖНО:

- **200 г** очищенного сырого миндаля
- **200 г** сахара
- **300 г** кураги
- **200 г** мелкого винограда без косточек
- **100 г** грецких орехов
- **50 г** меда

Время приготовления: 50 мин. + 5 часов
Порций: 10
1 порция 385,3 ккал
белки – 7,7 г, жиры – 17,7 г, углеводы – 48,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль опустить в кипяток на 1–2 мин. Откинуть на дуршлаг, снять с орехов кожицу. Ядра промыть и обжарить на сухой раскаленной сковороде в течение 10–15 мин., постоянно помешивая. Измельчить орехи в блендере до состояния пюре.

2 Из сахара и 2 ст. л. воды сварить на медленном огне густой сироп (до полного растворения сахара). Добавить в сироп измельченный миндаль и нагревать, постоянно помешивая, 3–4 мин. Выложить массу на плоское блюдо, накрыть пленкой и остудить. Пропустить через мясорубку.

3 Курагу вымыть, распарить в кипятке. Измельчить 200 г кураги в блендере до состояния пюре. Грецкие орехи порубить ножом. Смешать в сотейнике пюре из кураги и грецкие орехи. Добавить мед и прогреть, постоянно помешивая, 3–4 мин. Виноград вымыть, ягоды снять с веточки.

4 Прямоугольную форму застелить пищевой пленкой. Уложить на дно цельную курагу, затем – одну треть марципановой массы. На нее выложить половину пюре из кураги с орехами.

5 Положить плотным слоем виноград, на него вторую треть марципана.

6 Затем уложить оставшееся пюре из кураги и орехов и оставшийся марципан. Накрыть форму пленкой и поставить в холодильник на 4–5 ч. Вынуть марципан из формы, перевернуть его на блюдо и снять пленку.

СОВЕТ

Этот изысканный десерт можно приготовить с любыми фруктами и ягодами. Попробуйте проложить марципановые слои яблоками, грушами или апельсинами. Не забудьте присыпать фрукты 1–2 ст. л. крахмала, иначе они дадут сок и десерт будет «мокрым».



СПОНСОР РЕЦЕПТА

ЖАР ПТИЦА
Здоровая Кухня

имбирные пряники



ЧТО НУЖНО:

350 г	муки
2 ч. л.	разрыхлителя для теста
2 ч. л.	молотого имбиря
100 г	сливочного масла
180 г	коричневого сахара
3 ст. л.	светлого меда
2	яйца
100 г	грецких орехов
100 г	черного шоколада
100 мл	сливок жирностью 20%
1 ст. л.	сливочного масла

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 24 шт.
1 порция: 194,6 ккал
белки – 3,0 г, жиры – 9,5 г, углеводы – 24,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В **замесочном блюде** смешать муку, разрыхлитель и имбирь. Добавить масло, нарезанное меленькими кусочками. Мешать, пока тесто не будет напоминать хлебные крошки. На **терке Мультигретер** натереть в тесто орехи.

2 Добавить сахар, мед и яйцо. Вымесить гладкое тесто. Закрыть **замесочное блюдо крышкой** и поставить в холодильник на 30 мин.

3 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто **силиконовой скалкой** в пласт толщиной 1 см.

4 С помощью **кулинарных выемок** вырезать пряники разной формы.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть **антипригарным ковриком**. Ни противень, ни коврик смазывать маслом не надо. Уложить пряники и выпекать 15 мин. Вынуть из духовки и дать остыть.

6 **Приготовить глазурь.** Шоколад измельчить и растопить на водяной бане, добавив сливки и сливочное масло. Дать остыть.
С помощью **силиконовой кисточки** нанести на пряники шоколадную глазурь. Дать подсохнуть.

Повесить пряники на «Чудо-дерево».

КСТАТИ

«Чудо-дерево» (Италия) – не только удобная сервировочная подставка, но и оригинальный элемент праздничного декорирования стола. Оно подходит как для небольших закусок, так и для сладкой выпечки и конфет.
Конструкция разборная. Высота – 35 см, диаметр подставки – 19 см.





СПОНСОР РЕЦЕПТА

METRO Cash & Carry

десерт из консервированных персиков



ЧТО НУЖНО:

200 г	**консервированных персиков METRO QUALITY**
2 ст. л.	**сушеной мяты METRO QUALITY**
400 мл	воды
10 г	желатина
2 ст. л.	сахара
1 ст. л.	сока лимона
Для соуса:	
2	желтка
200 мл	сиропа от консервированных персиков
1 ст. л.	сахара
30 мл	светлого рома
4 ст. л.	взбитых сливок

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 213,2 ккал
белки – 4,2 г, жиры – 7,7 г, углеводы – 31,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить воду. Положить сушеную мяту в миску, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 15 мин.

2 Процедить настой через мелкое сито или 2 слоя марли.

3 Добавить в теплый мятный настой сахар, лимонный сок и желатин. Перемешать до полного растворения желатина.

4 Вынуть из сиропа 4 персика. Обсушить салфетками, затем нарезать тонкими поперечными пластинами.

5 Уложить персики в порционные формочки, влить мятный сироп с желатином. Поставить в холодильник минимум на 2 ч.

6 **Приготовить соус.** Желтки положить в жаростойкую миску, влить персиковый сироп. Поставить на водяную баню, добавить сахар и взбивать 5 мин. Влить ром, взбивать еще 2 мин.

КСТАТИ

*** Благодаря тому, что консервированные персики METRO QUALITY имеют очень плотную структуру, они хорошо режутся даже на очень тонкие ломтики. К тому же их не перенасыщенный сахаром сироп идеально подходит для приготовления соуса.**

*** Сухая мята METRO QUALITY сохраняет не только аромат, но и вкус свежего листа.**

*** Продукты с товарным знаком METRO QUALITY можно приобрести в ТЦ «МЕТРО», оформив бесплатно Карту клиента.**



СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware



горячий творожный десерт



ЧТО НУЖНО:

- **300 г** нежирного творога
- **2 ст. л.** сметаны
- **3** яйца
- **4 ст. л.** сахара
- **1 ст. л.** лимонного сока
- **1 ст. л.** крахмала
- **1,5 ст. л.** муки
- **2** банана
- **2** киви
- **1** яблоко
- горсть изюма

Время приготовления: 1 час 20 мин
Порций: 10
1 порция: 137 ккал
белки – 7,5 г, жиры – 3,7 г, углеводы – 18,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В **Термосервирователе** от **Tupperware®** распарить изюм.

2 Бананы, киви и яблоко очистить с помощью **Вертикальной Овощечистки** от **Tupperware®**. Бананы нарезать кружками, киви – полукружиями. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Нарезать тонкими ломтиками. Сбрызнуть бананы и яблоки лимонным соком.

3 Отделить желтки от белков. Творог протереть **Ложкой для смешивания** через **Двойной дуршлаг** от **Tupperware®**.

4 В **Замесочном блюде «Веселый Кулинар»** от **Tupperware®** смешать творог со сметаной, мукой, желтками и сахаром.
Тщательно перемешать до получения однородной массы.

5 В **«Миксере-Квик»** от **Tupperware®** взбить белки с оставшимся сахаром и аккуратно ввести в творожную массу.

6 Разогреть духовку до 170 °С. На дно **Силиконовой формы «Королевская»** от **Tupparware®** положить бананы, яблоки, несколько кружков киви и присыпать крахмалом. Сверху выложить творожно-белковую массу. Поставить в духовку и выпекать 1 ч.

Оставшиеся кружки киви уложить сверху «чешуйками». Присыпать изюмом.

КСТАТИ

Силиконовые формы от Tupperware® не требуют смазки маслом или другими жирами. Их достаточно просто сбрызнуть водой, благодаря чему приготовленные в них блюда становятся менее каллорийными.





двухцветный сливочный торт с мандаринами и миндалем

M≈

Время приготовления: 2 часа + 12 часов
Порций 12
1 порция 438,7 ккал
белки – 9,2 г, жиры – 23,2 г, углеводы – 48,2 г



ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

- **4** яйца
- **1,5** стакана муки
- **1 ст. л.** ванильного сахара
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **1 ст. л.** сока лимона
- **100 мл** сливок жирностью не менее 30%
- **200 г** сахарной пудры
- **200 мл** бренди

Для начинки:

- **600 мл** сливок жирностью не менее 30%
- **3** мандарина
- **100 г** миндаля
- **2 ст. л.** меда
- **175 г** темного шоколада
- **20 г** желатина

Для украшения:

- **4** мандарина
- • сахарная пудра

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белки взбить с соком лимона, добавить сахарную пудру и взбивать еще 10 мин. Желтки растереть с ванильным сахаром, добавить сливки и просеянную с разрыхлителем муку.

2 Аккуратно смешать белковую и желтковую массы.

3 Разогреть духовку до 170 °С. Форму для выпечки диаметром 23 см смазать маслом. Влить часть бисквитного теста. Выпекать 15 мин. Дать остыть и вынуть из формы. Форму вымыть и обсушить.

4 Оставшееся тесто вылить на покрытый пергаментом противень. Выпекать 15 мин.

5 Пропитать оба бисквита бренди. Прямоугольный бисквит нарезать полосками шириной 4 см и высотой 8 см.

6 На дно разъемной формы диаметром 23 см положить круг из пергамента. Бока закрыть пергаментной лентой. Положить вниз круглый бисквит, на него по краю формы поставить полоски бисквита так, чтобы они слегка заходили одна на другую.



7 Приготовить первый вид начинки. Желатин замочить в теплой кипяченой воде. Шоколад натереть на крупной терке. Половину сливок слегка взбить в миске.

8 Мандарины, предназначенные для начинки торта, очистить и нарезать кубиками. Миндаль измельчить в блендере. Смешать в миске половину тертого шоколада, нарезанные мандарины, мед и измельченный миндаль. Добавить взбитые сливки, половину желатина, осторожно перемешать.

9 Приготовить второй вид начинки. Оставшийся шоколад растопить на водяной бане, остудить. Сливки взбить до пышной пены. Смешать сливки с шоколадом и оставшимся желатином.

10 В центр формы с бисквитом выложить горкой светлую миндальную массу. С помощью ложки или лопатки придать массе конусовидную форму.

11 Аккуратно выложить по бокам шоколадную массу. Поверхность начинки разровнять. Накрыть торт пергаментом или пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.

12 На следующий день мандарины, предназначенные для украшения, очистить от кожуры и белых пленок и нарезать очень тонкими кружками. Уложить их внахлест поверх торта и присыпать тонким слоем сахарной пудры.

*** Присыпанные сахарной пудрой кружки мандаринов дадут сок и будут выглядеть, как покрытые глазурью.**

*** Вместо пудры поверхность торта можно смазать тонким слоем абрикосового джема.**

Осторожно снять с торта боковую часть формы и пергаментную ленту. Выступающие края основания аккуратно подрезать небольшим ножом. Поставить торт на сервировочное блюдо и, слегка приподняв, вынуть дно формы.

СОВЕТ

Остывший после выпекания бисквит нужно обязательно чем-нибудь пропитать, иначе он будет сухим и испортит вкус торта. Обычно для этого используют крепкие спиртные напитки: коньяк, ром, мадеру. Но можно пропитывать бискаит и фруктовыми соками или сахарным сиропом.



ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

До 15 декабря 2006 года продолжается льготная годовая редакционная подписка на 2007 год.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 804 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 780 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 75 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $4,00. Для остальных стран – $7,70.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 570 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 528 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $2,80. Для остальных стран – $5,00.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) или по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение ... с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней.*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*

• Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, http://hand-made.idvz.ru

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и с последующей оплатой выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ek...@idvz.ru.

• Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. N ... 52 With Sberbank Russia, Tverskoe ... 7982 Moscow S.W.I.F.T. Code ...
Address: Leningradsky prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondent (...)
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc. ...-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

• Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства
АПР. Объединенный каталог «Пресса России». Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141, Школа гастронома – 24834, 80373, Садовник – 4..., ...18, Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать». Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158, Школа гастронома – ..., 80373; Садовник – 4..., Ручная работа – 18091
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ. Подписные индексы: Гастрономъ – 12..., 99378; Школа гастронома – 1...9, 11308, Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (4...) (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) ...-3445
ИЧУП «РЭМ Инфо» каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141, Школа гастронома – 81150, Садовник – 4...5
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел. (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162, г. Екатеринбург, тел. (3432) 75 6274.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

ФИО ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен. Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

ФИО ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен. Плательщик

Кассир

читайте в следующих выпусках:

- **заливное из шампиньонов**
- **блинный рулет с сельдью**
- **«лапти» с лососем**
- **финики с сыром**
- **итальянский орехово-шоколадный торт**
- **ананасовый торт**

следующий номер выйдет 12 декабря



ГДЕ КУПИТЬ

• Оливковое масло, оливки и маслины Maestro de Oliva
Компания «Иберика-[illegible]»
Москва, [illegible] 1 пр-д, 4
тел. [illegible]9, 225 [illegible]02, www.iberika.ru
крупные сети супермаркетов

• Магазины Zepler
Москва, ул. Новый Арбат, 26, тел. [illegible] www.zepter.com
телефон информационной линии [illegible]

• Товары для кухни от компании «Жар-птица – Здоровая Кухня»
Москва, Электродный пр-д, 6–36,
тел. [illegible]72-7103, 672-7136, e-mail: info@fire-bird.ru
www.fire-bird.ru

• Маринады и специи Santa Maria
Крупные сети супермаркетов
www.santamaria.ru

• Продукты METRO QUALITY
в ТЦ «Метро» в Москве.
Ленинградское шоссе, 71г, пр-т Мира, 211, корп. 1
ул. Рябиновая, 59, МКАД, 104 й км 6, ул. Дорожная, 1, корп. 1
в ТЦ «Метро» в Санкт-Петербурге
Ком[illegible]ский пр-т, 3, лит. А, пр-т Косыгина, 4, лит. А,
Пулк[illegible] шоссе, 23, лит. А
www.metro-cc.ru

• Tupperware
единая справочная, тел. 8-800-200-5000
[illegible]



«Кулинарные праздники с Александром Селезневым», Александр Селезнев, «ЭКСМО», 2006 г.

Там, кто знаком с творчеством автора книги, хочется сказать: «Да. Шикарные торты в этой книге есть, но не только они». Ас кондитерского искусства, лауреат, чемпион и победитель, глава Кондитерского Дома Александр Селезнев вышел за привычные для себя рамки и замахнулся на полноценное меню из 10 блюд для 10 календарных и семейных праздников, начиная от Нового года и заканчивая празднованием дня рождения на работе. Весьма удачный и, надеемся, успешный ход.
В книге предложен новый взгляд на классику семейных застолий. Рецепты не изобилуют новаторством и оригинальностью. Все блюда проверены временем и пользуются искренней любовью не одного поколения россиян. Александр специально не стал вводить в состав блюд новомодные продукты и технологии. Если закуска, то одним из вариантов обязательно будет селедка с отварным картофелем, если салат, то «Цезарь», а если в меню указан коктейль, то один из десяти обязательно будет «Мохито». Внимание сконцентрировано на авторской оригинальной подаче классического блюда. Кроме того, в книге есть полезная информация по выбору подходящих к определенному напитку бокалов и советы по сервировке стола.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (73), декабрь 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Вол[illegible]мское ш., 2, стр. 1,
тел./факс [illegible]-1070,
e-mail: [illegible]dvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Н[illegible], Ольга Пах[illegible]а, Сергей Тка[illegible]
редакторы Татьяна З[illegible]орова, Наталья В[illegible], Алек[illegible] Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Т[illegible]ина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Е[illegible]ева, Ж[illegible]кова (заместитель директора), Анна Шувалова, тел. 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Га[illegible]шникова, Ксения Любимова, тел. 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Ца[illegible]ва, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам), тел. 7[illegible]-1070, факс 725-1070, доб. 5048

Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь П[illegible], «Свет [illegible]терс», тел. 795-[illegible]95

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Д[illegible]ыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Па[illegible]ина (руководитель отдела)

Типография «Алма[illegible]с» (Москва), Тираж [illegible] 400 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств м[illegible]й.
С[illegible] средства массовой информации [illegible] от [illegible]3 г.

